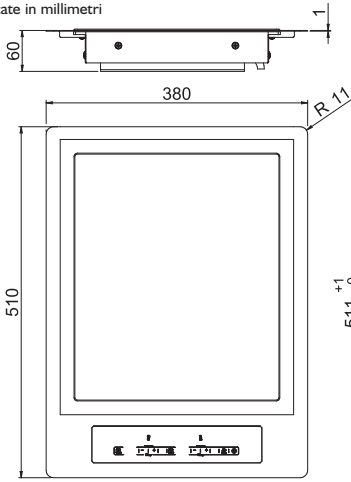
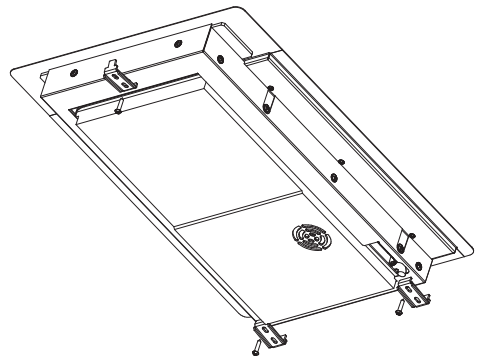
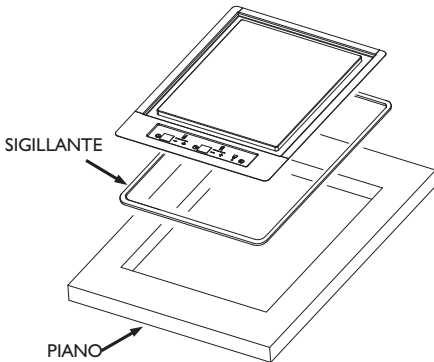
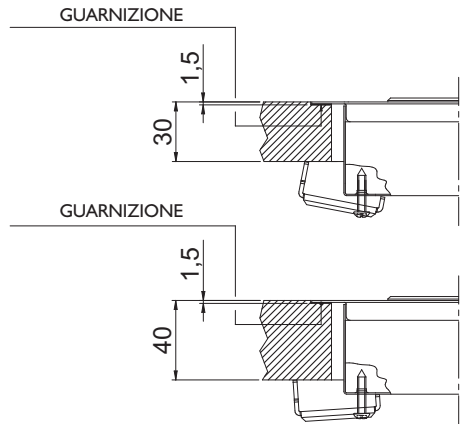
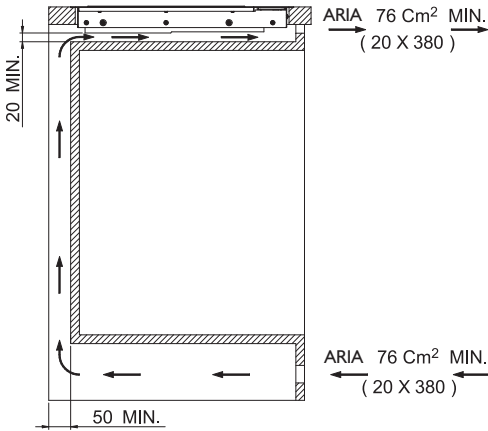
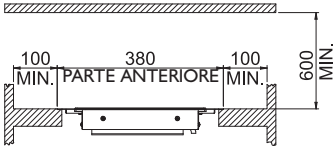
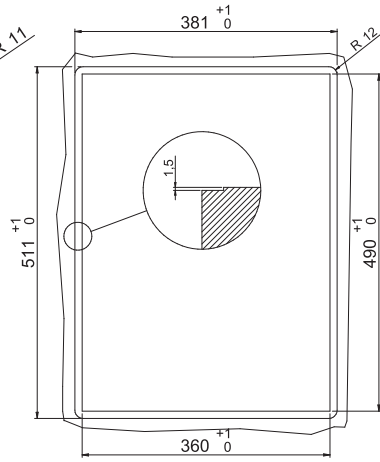
Istruzioni per l'uso

KitchenAid

Disegni di installazione

Disegni di installazione

Tutte le misure sono indicate in millimetri

N.B. Per la versione Semifilo, non è necessario abbassare il piano cottura di 1,5 mm.

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

LA SICUREZZA VOSTRA E DEGLI ALTRI È MOLTO IMPORTANTE

Il presente manuale e l'apparecchio stesso sono corredati da importanti messaggi relativi alla sicurezza, da leggere e osservare sempre.

Questo è il simbolo di pericolo, relativo alla sicurezza, il quale avverte dei potenziali rischi per l'utilizzatore e per gli altri.
Tutti i messaggi relativi alla sicurezza saranno preceduti dal simbolo di pericolo e dai seguenti termini:

Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, provoca lesioni gravi.

Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, potrebbe provocare lesioni gravi.

Tutti i messaggi relativi alla sicurezza specificano il potenziale pericolo a cui si riferiscono ed indicano come ridurre il rischio di lesioni, danni e scosse elettriche conseguenti ad un uso non corretto dell'apparecchio.
Attenersi scrupolosamente alle seguenti istruzioni:

- Utilizzare guanti protettivi per eseguire tutte le operazioni di rimozione dell'imballaggio e installazione.
- L'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualunque intervento d'installazione.
- L'installazione o la manutenzione deve essere eseguita da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del fabbricante e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. Non riparare o sostituire alcuna parte dell'apparecchio se non specificamente richiesto nel manuale d'uso.
- La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da collegare l'apparecchio, incassato nel mobile, alla presa di corrente.
- Affinché l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, occorre un interruttore onnipolare avente una distanza minima di 3mm.
- Non utilizzare prese multiple o prolunghe.
- Non tirare il cavo di alimentazione.
- Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non dovranno più essere accessibili dall'utilizzatore.
- L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico per la cottura

di alimenti. Non sono consentiti altri usi (es. riscaldare ambienti). Il fabbricante declina ogni responsabilità per usi non appropriati o per errate impostazioni dei comandi.

- L'apparecchio e le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. Si raccomanda di non toccare gli elementi riscaldanti. I bambini molto piccoli (0-3 anni) e i bambini da 3 a 8 anni, devono restare lontano dal piano cottura, a meno che non siano continuamente controllati da un adulto.
- I bambini sopra gli 8 anni e le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza o conoscenza, possono utilizzare l'apparecchio solo sotto la supervisione di adulti, oppure se hanno ricevuto istruzioni riguardanti l'uso sicuro dell'apparecchio e se sono consapevoli dei rischi che esso presenta. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini, a meno che non siano sorvegliati da adulti.
- Durante e dopo l'uso non toccare gli elementi riscaldanti dell'apparecchio. Impedire che l'apparecchio entri a contatto con indumenti o altro materiale infiammabile fino a quando i componenti non si saranno completamente raffreddati.
- Non riporre materiale infiammabile sull'apparecchio o nelle sue vicinanze.
- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Sorvegliare la cottura di alimenti ricchi di grasso e di olio.
- È obbligatoria l'installazione di un pannello separatore, non in dotazione, nel vano sotto l'apparecchio.
- Nel caso in cui la superficie del piano si danneggiasse (crepe o rotture del vetro), spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche. (Solo per apparecchi con superficie di vetro).
- L'apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato.
- La cottura sul piano con grassi e oli senza supervisione può essere pericolosa e causare incendi. Non cercare MAI di estinguere il fuoco con acqua, ma spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma con una coperta antincendio.

  Pericolo di incendio: non conservare alcun oggetto sulle superfici di cottura.
- Non utilizzare apparecchi di pulizia a vapore.
- Non porre sulla zona di cottura oggetti quali coltelli, forchette, cucchiai e coperchi, perché potrebbero scaldarsi.

- Dopo l’uso, spegnere l’elemento del piano cottura servendosi dell’apposito comando e non contare sul rilevatore della presenza di pentola. (Solo per apparecchi con superficie di vetro).

Smaltimento elettrodomestici

- Questo prodotto è stato fabbricato con materiale riciclabile o riutilizzabile. Rottamarlo seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Prima di disfarsene, renderlo inutilizzabile tagliando il cavo di alimentazione.
- Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio degli elettrodomestici, contattare l’idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

Salvaguardia dell'ambiente

Smaltimento imballaggio

Il materiale d'imballo è interamente riciclabile ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio . Non disperdere le diverse parti dell'imballaggio nell'ambiente, ma smaltirle in conformità alle norme locali.

Smaltimento

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva europea 2012/19/UE sui rifiuti apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).
Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

Consigli per il risparmio energetico

Per ottenere migliori risultati si consiglia di:

- Utilizzare pentole e padelle con diametro del fondo uguale al diametro della zona di cottura.
- Utilizzare soltanto pentole e tegami con fondo piatto.
- Se possibile, tenere il coperchio sulle pentole durante la cottura.
- Utilizzare la pentola a pressione, riduce ulteriormente il consumo di energia e il tempo di cottura.
- Posizionare la pentola al centro della zona di cottura indicata sul piano di cottura.

Dichiarazione di conformità CE

Questo apparecchio è stato progettato, costruito e immesso sul mercato in conformità ai requisiti di sicurezza della direttiva "Bassa Tensione" 2006/95/CE (che sostituisce la 73/23/CEE e successivi emendamenti) e ai requisiti di protezione della direttiva "EMC" 2004/108/CE.
Questo apparecchio soddisfa i requisiti del regolamento europeo N. 66/2014 sulla progettazione ecocompatibile in conformità alla Norma europea EN 60350-2.

Avvertenze per la sicurezza

Seguire le istruzioni seguenti poiché qualsiasi danno causato dal mancato rispetto delle presenti avvertenze non è coperto da garanzia.

Uso conforme allo scopo previsto

- Non assentarsi durante il funzionamento dell'apparecchio.
- L'apparecchio deve essere utilizzato unicamente per la cottura e l'arrostimento di pietanze per uso domestico.
- Non utilizzare l'apparecchio come superficie di lavoro o di supporto.
- Non sono ammesse trasformazioni e modifiche dell'apparecchio.
- Non appoggiare o conservare liquidi infiammabili, materiali facilmente combustibili od oggetti che possono fondere (come pellicola, plastica o alluminio) sull'apparecchio o nelle sue vicinanze.
- L'apparecchio non è progettato per essere azionato per mezzo di un timer esterno o un sistema di telecomando.

Sicurezza bambini

- Tenere i bambini piccoli lontani dall'apparecchio.
- I bambini più grandicelli possono avvicinarsi all'apparecchio solo se sono sorvegliati.
- Consigliamo di utilizzare il blocco di sicurezza per bambini per evitare un'accensione accidentale dell'apparecchio provocata da bambini o animali domestici. I bambini di meno di 8 anni devono essere tenuti lontani a meno che non siano sempre sorvegliati. Questo apparecchio può essere usato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenza inadeguate, solo se sono sorvegliati o se è stato loro insegnato come usare l'apparecchio in condizioni di sicurezza e se sono a consapevoli dei pericoli che può comportare. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
  La pulizia e le operazioni di manutenzione non devono essere svolte da bambini senza supervisione.

Norme generali di sicurezza

- L'apparecchio deve essere installato e collegato solo da tecnici qualificati e autorizzati.
- Gli apparecchi da incasso devono essere utilizzati solo dopo l'installazione in piani di lavoro e mobili adeguati e a norma.
- In caso problemi di funzionamento dell'apparecchio, esso deve essere spento e scollegato dall'alimentazione elettrica al fine di evitare una possibile scossa elettrica.

Avvertenze per la sicurezza

Sicurezza durante l'utilizzo
- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Attenzione! Pericolo d'incendio!
- **ATTENZIONE!** Pericolo di ustioni! Olio o grasso aggiunti successivamente sul piano di cottura già caldo si infiammano molto rapidamente e possono generare schizzi.
- Un impiego disattento dell'apparecchio può comportare il rischio di bruciature.
- Rimuovere adesivi e pellicole dalla superficie in vetroceramica e smontare il piano cottura.
- I cavi degli apparecchi elettrici non devono essere a contatto con la superficie calda dell'apparecchio o con stoviglie calde.
- Spegnere la zona di cottura dopo ogni uso.
- Si consiglia ai portatori di pacemaker di mantenere una distanza minima del busto dal piano di cottura acceso di almeno 30 cm.
- Lo spazio di 5 mm fra il piano di lavoro e la sottostante parte del mobile è richiesto per la ventilazione e non deve essere coperto.

ATTENZIONE L'apparecchio e i suoi componenti accessibili diventano caldi durante l'uso. Fare attenzione a non toccare le resistenze.

ATTENZIONE È pericoloso lasciare un piano di cottura senza sorveglianza con grassi o olio e può provocare incendi. Non tentare MAI di spegnere le fiamme/l'incendio con acqua. Al contrario, spegnere l'apparecchio e soffocare le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.

ATTENZIONE Pericolo di incendio: non lasciare oggetti sulle superfici di cottura. Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiai o coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano di cottura perché possono scaldarsi.

Sicurezza durante la pulizia
- Per pulire l'apparecchio occorre spegnerlo e attendere che si raffreddi.
- Per motivi di sicurezza è vietata la pulizia dell'apparecchio con idropulitrici a vapore oppure ad alta pressione.

ATTENZIONE Se la superficie presenta incrinature, spegnere l'apparecchio per evitare scosse elettriche.

Per evitare danni all'apparecchio
- Oggetti che possono fondere e liquidi traboccanti possono bruciare, rimanendo attaccati al piano, e devono essere rimossi immediatamente.

Indicazioni particolari per il Teppan Yaki
- Durante il funzionamento la dilatazione del grill può generare rumori. Non si tratta di un problema della superficie di cottura e il suo funzionamento non viene compromesso in alcun modo.
- In caso di uso frequente del piano, si può formare una leggera bombatura della superficie di cottura nella zona centrale tra le zone. Non si tratta di un problema della superficie di cottura e il suo funzionamento non viene compromesso in alcun modo.

Pertanto:
- la cottura in questa zona può produrre risultati irregolari, per esempio nel caso dei pancake.

Descrizione dell'apparecchio

Caratteristiche principali dell'apparecchio
- La superficie di cottura è spessa 11 mm. È composta da due strati di acciaio inox e uno di alluminio frapposto tra i due. La superficie di cottura è caratterizzata da un buon accumulo termico che riduce la rapida diminuzione della temperatura della superficie di cottura, per esempio durante la preparazione di carne prelevata dal frigorifero.
- Ogni superficie Teppan Yaki è un pezzo unico, viene lavorata a mano e levigata da specialisti. Eventuali differenze nel disegno di levigatura sono normali e non comportano alcuna limitazione al funzionamento. Più il piano di cottura è usato e più acquista valore.
- La superficie di cottura è suddivisa in due ampie zone regolabili separatamente.
- Il Teppan Yaki è posizionato al centro di una superficie in acciaio inox e distanziato dalla superficie stessa in modo che la temperatura perimetrale nel piano inox non raggiunga valori troppo elevati.
- Il canale perimetrale attorno al Teppan Yaki serve come raccolta di piccoli pezzi di cibo e liquidi che si possono agevolmente rimuovere a fine cottura.
- L'impostazione leggibile del livello di potenza consente di mantenere costante la temperatura desiderata. In tal modo si evita il surriscaldamento delle pietanze, a vantaggio di una cottura povera di grassi che preserva il contenuto nutritivo degli alimenti.
- Le pietanze vengono preparate o riscaldate direttamente sulla superficie di cottura, con o senza grasso.

Descrizione dell'apparecchio

Prima del primo impiego

Prima pulizia
- Eliminare la pellicola protettiva.
- Pulire il pannello di comando con un panno umido.
- Pulire la superficie di cottura raffreddata con un panno umido, strofinando nella direzione del disegno.

ATTENZIONE! Si raccomanda di non utilizzare per la pulizia strumenti appuntiti o abrasivi. Potrebbero danneggiare la superficie.

Installazione

Dopo aver disimballato il prodotto, controllare che non sia stato danneggiato durante il trasporto.
In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza Clienti.
Per dimensioni d'incasso e istruzioni d'installazione, vedere le figure a pagina 5.

PREDISPOSIZIONE DEL MOBILE PER INCASSO

⚠ AVVERTIMENTO

- La parte inferiore del prodotto non deve essere accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso di installazione di un forno sottopiano, non interporre il pannello separatore.

Le presenti istruzioni sono destinate ad installatori qualificati come guida all'installazione, regolazione e manutenzione in conformità alle leggi e alle normative in vigore. Gli interventi devono essere sempre eseguiti con l'apparecchio scollegato dalla rete elettrica.

Posizionamento
L'apparecchio è previsto per il montaggio su un piano, come illustrato nella figura. Applicare il sigillante fornito in dotazione su tutto il perimetro del piano cottura. Si sconsiglia l'installazione sopra un forno, ma qualora sia necessaria, controllare che:
- il forno sia munito di un sistema di raffreddamento efficiente;
- non vi sia alcun passaggio di aria calda dal forno al piano cottura;
- prevedere passaggi d'aria come indicato in figura.

Per fissare la superficie al top usare le staffe con vite in dotazione e il sigillante che va posto sotto il bordo perimetrale della superficie ed il top dove viene installato.

Se si devono installare più prodotti Domino nello stesso incasso, è necessario acquistare l'accessorio Domino Connector 481010793572 (non incluso e in vendita separatamente) presso il Servizio di Assistenza Tecnica.

Ordinare inoltre il kit speciale 480121103229 in caso di installazione su un piano in pietra.

Collegamento elettrico

⚠ AVVERTIMENTO

- **Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.**
- **L'installazione deve essere effettuata da personale qualificato a conoscenza delle norme vigenti in materia d'installazione e sicurezza.**
- **Il costruttore declina ogni responsabilità per lesioni a persone, animali o a cose in caso di mancata osservanza delle direttive fornite nel presente capitolo.**
- **Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere la rimozione del piano cottura dal piano di lavoro.**
- **Assicurarsi che la tensione indicata sulla targhetta matricola posta sul fondo dell'apparecchio corrisponda a quella dell'abitazione in cui verrà installato.**

Collegamento elettrico

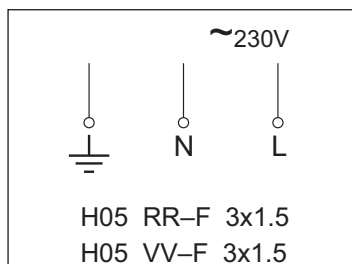
Prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica, accertarsi che:
- le caratteristiche dell'impianto siano tali da soddisfare quelle indicate sulla targa matricola applicata sul fondo del piano cottura;
- l'impianto sia munito di un efficace collegamento di terra corrispondente alle norme e disposizioni di legge vigenti.
  Il collegamento a terra è obbligatorio per legge.

Qualora l'apparecchio non disponga di cavo e/o spina, utilizzare materiale idoneo per l'assorbimento indicato nella targa matricola e per la temperatura di lavoro. Il cavo non deve raggiungere in nessun punto una temperatura superiore di 50°C a quella ambiente.
Per il collegamento diretto alla rete è necessario installare un interruttore onnipolare di dimensioni idonee che assicuri la sconnessione dalla rete, avente una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa dell'apparecchio in caso di sovratensione di categoria III, conformemente alle norme di installazione (il conduttore di terra giallo/verde non deve essere interrotto).
La presa o l'interruttore onnipolare deve essere facilmente accessibile quando l'apparecchio è installato.

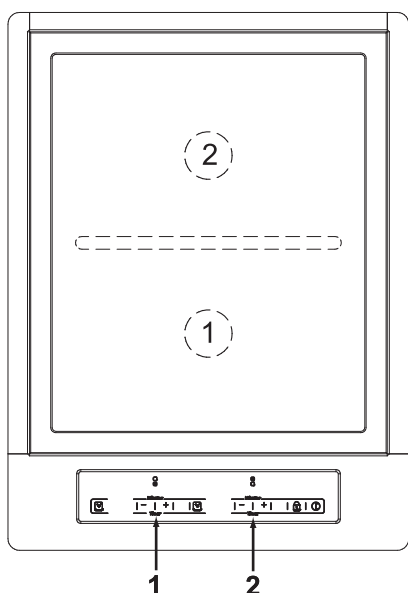
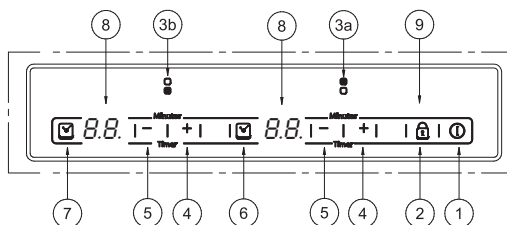
N.B.:
- Il produttore esclude qualsiasi responsabilità qualora non siano rispettate le usuali norme di prevenzione degli infortuni e le istruzioni di cui sopra.

In caso di danni al cavo di alimentazione, esso deve essere sostituito dal produttore o dalla rete di assistenza tecnica del produttore o da un operatore similmente qualificato al fine di prevenire ogni possibile rischio.

Connessione alla morsettiera
Per il collegamento elettrico servirsi di un cavo di tipo H05RR-F o H05 VV-F come da tabella seguente.

Fili	Numero x dimensione
220-240 V ~ + ⏚	3 x 1,5 mm²

Istruzioni per l'uso

Installazione
Tutte le operazioni di installazione (collegamento elettrico) devono essere eseguite da personale qualificato in conformità con la legislazione in vigore.
Per istruzioni particolari, vedere il capitolo dedicato all'installazione.

Accensione/spegnimento del Touch Control

1 ZONA COTTURA 1.400 W
2 ZONA COTTURA 1.400 W

1. Accensione/Spegnimento
2. Sicurezza per bambini (key lock)
3. Indicazioni zona di cottura
4. Incremento della potenza
5. Decremento della potenza
6. Timer (a)
7. Timer (b)
8. LED timer
9. LED Key Lock

L'unità elettronica Touch Control è attivata per mezzo del pulsante ON/OFF e commuta dalla modalità OFF alla modalità Standby. A tale scopo è necessario premere il pulsante ON/OFF per 1 secondo. Viene emesso un breve segnale acustico.
Nella modalità "Standby", sul display della zona di cottura viene visualizzato "0".
Questo display può essere oscurato a causa di calore residuo o di segnale di errore.
Attivando una zona di cottura durante il periodo di standby (10 sec.), l'unità di controllo passa in modalità On.
Se non vengono effettuate immissioni nei successivi 10 secondi, l'unità di controllo passa automaticamente in modalità OFF emettendo un breve segnale acustico.
L'unità elettronica può essere commutata in modalità OFF in qualsiasi istante durante la modalità ON o Standby premendo il pulsante ON/OFF. La funzione Off ha priorità durante il funzionamento, ovvero l'unità di controllo si spegne anche attivando diversi pulsanti contemporaneamente.

Accensione di una zona di cottura
Nella modalità Standby o in quella attiva, una zona di cottura può essere attivata mediante i tasti Più/Meno, a meno che la zona di cottura non si trovi in quel momento nella programmazione timer (vedi capitolo timer).
Se s'inizia con il tasto "+", il livello di cottura passa da "0" a "4". Se s'inizia con il tasto "-", il livello di cottura passa da "0" a "9".

Spegnimento di una zona cottura
a) Azionando contemporaneamente il tasto "+" e "-" della zona di cottura desiderata.
b) Selezionando il livello di cottura "0" della zona di cottura desiderata con il tasto "-".
Disattivando l'ultima zona di cottura, l'unità di controllo passa in modalità OFF dopo 10 secondi in assenza di altri comandi. Tutte le zone di cottura sono disattivate immediatamente premendo il pulsante ON/OFF.

Livelli di cottura e di potenza
I livelli di cottura e di potenza delle zone di cottura sono visualizzati sul display.
Secondo standard vengono visualizzati i livelli di potenza con i numeri da "1" a "9".

Spia di calore residuo
Serve a indicare all'utente che la piastra ha una temperatura pericolosa in caso di contatto con tutta l'area sovrastante la zona cottura. La temperatura viene determinata seguendo un modello matematico e un eventuale calore residuo viene indicato con una "H" dal corrispondente display a 7 segmenti.

Il riscaldamento e il raffreddamento sono calcolati in relazione a:
- il livello di potenza selezionato (da “0” a “9”);
- il periodo di attivazione dei relè dopo aver spento la zona cottura.

Il corrispondente display mostra “H” fino a che la temperatura della zona non scende al di sotto del livello critico (< 60 °C) secondo il modello matematico.

Funzione timer

La funzione Timer può essere utilizzata come timer per la zona di cottura o come sveglia indipendente, ma mai per entrambe le funzioni. I due display a 7 segmenti delle rispettive zone di cottura servono per la visualizzazione del tempo rimanente in minuti, fino a quando non viene attivato l’allarme del timer.

Selezione del timer
- Per programmare un timer, l’unità touch deve essere in modalità standby o nella modalità attiva.
- L’azionamento del tasto timer serve per la selezione della funzione timer per la zona di cottura.
- La programmazione di un timer mediante i tasti Più/Meno è segnalata attraverso il led 8 per il modello 2 ad induzione e il led 6 per il modello wok induzione. Il LED del timer lampeggiante segnala che il valore dei display a 7 segmenti si riferisce al timer e può essere modificato. Quando un timer continua a funzionare nella modalità OFF, il LED del timer s’illumina a luce fissa.
  Ciò indica che il valore indicato sul display è riferito al timer, ma non può essere modificato direttamente nell’istante specifico; a tale scopo occorrerebbe riattivare l’unità di controllo.
- L’azionamento del tasto timer dipende dalle condizioni di funzionamento precedentemente impostate:
  a) La zona di cottura corrispondente al timer è attivata (livello di cottura > 0):
     Il timer viene programmato in riferimento alla zona di cottura;
     quando si resetta, spegne automaticamente la zona di cottura;
     non è possibile selezionare un contatore indipendente.
     Con un ulteriore azionamento del tasto timer si accede direttamente all’impostazione del livello di cottura.
  b) La zona di cottura corrispondente al timer è disattivata (livello di cottura = 0):
     Il timer viene programmato indipendentemente e continua a funzionare anche nello stato OFF.
     Finché il timer funziona, non è possibile attivare la zona di cottura.

Impostazione del valore del timer
- In seguito alla selezione del tempo, il led corrispondente lampeggia come sopra descritto. Con i tasti +/- è possibile impostare il tempo di countdown del timer desiderato.
- Iniziando con il tasto Più, il primo valore visualizzato è “01” e il valore aumenta progressivamente da 1 fino a un massimo di “99” (limite superiore).
- Iniziando con il tasto Meno, il valore visualizzato sul display è “30” e diminuisce fino a “01” (primo limite inferiore). Al suo raggiungimento viene emesso un segnale acustico. Azionando nuovamente il tasto Meno, la visualizzazione “00” non verrà modificata (secondo limite inferiore).
- L’impostazione può essere effettuata anche premendo in modo permanente i tasti Più o Meno o premendo ad intermittenza tali tasti (selezione: azionamento tasto, rilascio, azionamento, rilascio, ecc.).
- In caso di azionamento permanente del tasto, si verifica un’accelerazione automatica della velocità di regolazione, vale a dire che il tempo tra un passo e quello successivo si riduce, finché il tasto viene rilasciato.
- Se entro 10 sec. (parametro) il tasto Più o il tasto Meno non viene nuovamente premuto, dopo aver selezionato il timer della zona di cottura corrente (il display rimane su “00”), l’indicazione e l’assegnazione dei tasti Più/Meno commutano automaticamente alla zona di cottura.
- Quando un timer viene utilizzato come sveglia, l’indicazione e l’assegnazione dei tasti non commutano alla zona di cottura, dato che essa non può essere attivata.
- Un timer parte in genere con il countdown, se quest’ultimo è stato programmato con due valori non uguali a 0. Esempio: il timer parte con il rilascio del tasto Più dopo aver impostato il valore timer “01”.
- Le impostazioni del timer sono prioritarie rispetto alla delimitazione del tempo di funzionamento in presenza di livelli alti di cottura impostati.
- Se è stata programmata una sola sveglia, l’unità di controllo rimane dapprima nella modalità standby (nessun’altra zona di cottura è attivata). Se non vengono introdotti altri valori nuovi, il TC si comporta come sopra descritto e commuta nella modalità OFF.

Scadere del timer/ allarme del timer e conferma

- Gli ultimi 10 sec. prima dello scadere del timer vengono visualizzati sul display (countdown fino all'allarme).
- Una volta scaduto il tempo impostato del timer, viene attivato l'allarme del timer e la zona di cottura assegnata viene subito spenta.
- Il display e il led del timer selezionato lampeggiano alternando il livello di cottura "00" con "H", in caso di calore residuo.
- La segnalazione dell'allarme dura al massimo 2 minuti, se l'utente non interviene prima.
- Al termine dei 2 minuti o azionando un tasto qualsiasi, la segnalazione dell'allarme viene sospesa.

La segnalazione acustica e la spia di controllo del timer vengono disattivati.

Blocco del pannello comandi

Bloccaggio/sbloccaggio del blocco del pannello comandi
La tastiera è bloccata premendo il tasto di blocco del pannello comandi in modalità standby o in modalità attiva; il led del blocco del pannello comandi "9" si illumina a luce fisse.
L'unità di controllo continua a lavorare nella modalità precedentemente impostata, ma non può più essere comandata da altri tasti, tranne che dal tasto di blocco del pannello comandi o dal tasto ON/OFF.
Lo spegnimento con il tasto ON/OFF è possibile anche in stato di bloccaggio. Il led del pulsante di blocco del pannello comandi si spegne quando viene disinserita la funzione dell'unità di controllo touch e del blocco del pannello comandi. Il led si riaccende in caso di riaccensione (entro 10 sec.), fino a quando verrà disattivato azionando nuovamente il tasto di blocco del pannello comandi. L'attivazione/disattivazione della funzione di blocco del pannello comandi non è possibile nella modalità OFF.

Sbloccaggio/disattivazione del blocco del pannello comandi

La tastiera è sbloccata e il led di blocco del pannello comandi è spento premendo nuovamente il pulsante di blocco del pannello comandi in modalità standby o attiva. Tutti i tasti sensore possono venire nuovamente azionati.

Blocco del pannello comandi
Attivazione e disattivazione

L'attivazione del blocco del pannello comandi in modalità pausa o attiva, determina la disattivazione dell'alimentazione di entrambi i bruciatori.
Sul display appare il simbolo "11". Può essere solo spento completamente con il pulsante ON/OFF o rilasciato attivando il simbolo di blocco del pannello comandi e quindi il simbolo "+" o "-" dopo il segnale acustico.
Per bloccare la regolazione di un fuoco, azionare contemporaneamente il simbolo TIMER e il simbolo "-" relativi al fuoco. Il led "9" blocco del pannello comandi si accende. L'unità di controllo continua a lavorare nella modalità precedentemente impostata e non può più essere comandata da altri tasti, tranne che per lo spegnimento con il tasto di blocco del pannello comandi.
Lo sblocco avviene azionando di nuovo contemporaneamente il simbolo TIMER e il simbolo "-".

IMPOSTAZIONE DEI LIVELLI DI COTTURA	
LIVELLI DI COTTURA	TEMPERATURE (°C)
1	50
2	75
3	100
4	125
5	150
6	170
7	190
8	205
9	220

Nota: preriscaldare sempre la superficie di cottura!
Nota: preriscaldare sempre la superficie di cottura!

Utilizzo di grassi e oli

Quando vengono utilizzati grassi e oli, è molto importante selezionare la giusta temperatura. Impostando la giusta temperatura, gli importanti componenti degli oli e di grassi si mantengono. Se invece la temperatura è troppo alta, il grasso inizia a fumare (il cosiddetto "punto di fumo").

TEMPERATURA MASSIMA e PUNTO DI FUMO		
GRASSO	TEMPERATURA MASSIMA LIVELLO DI POTENZA RACCOMANDATO (°C)	PUNTO DI FUMO (°C)
BURRO	130/4	150
LARDO	170/6	200
GRASSI DI MANZO	180/6	210
OLIO D'OLIVA	180/6	200
OLIO DI GIRASOLE	200/7	220
OLIO DI ARACHIDI	200/7	235
OLIO DI COCCO	200/7	240

CONSIGLI IN CUCINA		
TIPI DI CIBO	TEMPERATURE (°C)	LIVELLO DI POTENZA
PESCE e FRUTTI DI MARE	170-180	6
VITELLO	160-180	6
MANZO	200-210	8
MAIALE	180-210	7
AGNELLO	180-200	7
POLLAME	160-180	6
SALSICCIA	200	7-8
UOVO FRITTO	140	4-5
FRITTATA	140-160	5
FRUTTA	140-160	5
VERDURE	140-160	5
COTTURA DEL RISO PRECOTTO	140-160	5
COTTURA DELLA PASTA PRECOTTA	140-160	5

Pulizia e manutenzione

Attenzione: pericolo di ustioni durante la pulizia della superficie di cottura ancora calda!
Attenzione: non pulire mai la superficie di cottura con polvere abrasiva o detergenti aggressivi.

Pulizia della superficie di cottura con cubetti di ghiaccio

1. Spegnere l'apparecchio e attendere che raffreddi a circa 80° C.
2. Depositare sulla superficie di cottura singoli cubetti di ghiaccio uno dopo l'altro; contemporaneamente staccare lo sporco con la paletta e spingerlo nella scanalatura, fino ad aver eliminato i residui più grossi. Eliminare i residui dalla scanalatura (per esempio con carta da cucina).
   In alternativa ai cubetti di ghiaccio si può usare anche acqua fredda.
3. Attendere che il piano di cottura raffreddi a circa 80 °C.
   Con un panno pulito e un poco di acqua fredda pulire vigorosamente.
4. Pulizia a freddo
   - Lasciare agire un solvente per grassi per circa 5 minuti.
   - Rimuovere i resti di sporco con una paletta.
   - Sciacquare con acqua (panno umido).

5. Le macchie eventualmente prodotte da albume o acidi presenti negli alimenti, quando il piano di cottura è freddo, possono essere eliminate con succo di limone e un panno pulito. Sciacquare con cura con un panno umido.

Se la superficie di cottura si era già raffreddata prima della pulizia, riscaldarla fino ad 80 °C e spegnerla nuovamente.

Pulizia della superficie tra due preparazioni
Procedere come indicato nei punti 2 e 3.

Pulizia del pannello comandi
1. Pulire l'apparecchio un panno umido e una piccola quantità di detergente.
2. Asciugare il detergente con un panno pulito.

Servizio Assistenza Tecnica

Prima di contattare il Servizio Assistenza:
1. Spegnere e riaccendere l'apparecchio per accertarsi che l'inconveniente sia stato ovviato.

Se dopo i suddetti controlli il problema permane, contattare il Servizio Assistenza più vicino.
Indicare sempre:
- una breve descrizione dell'anomalia;
- il tipo di prodotto e il modello esatto;
- il numero Assistenza (è il numero che si trova dopo la parola Service sulla targhetta matricola), posto sotto l'apparecchio (sulla piastra metallica).
- il vostro indirizzo completo;
- il vostro numero di telefono.

Qualora si renda necessaria una riparazione, rivolgersi ad un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato (a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione). I pezzi di ricambio sono disponibili per 10 anni.

FOR THE WAY IT'S MADE.

Printed in Italy
06/15

400010780635